



Pizza à la poire, au gorgonzola et au prosciutto



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
50 grammes de mascarpone
sel et poivre
1/2 poire (en tranches)
5 tranches de jambon italien (sec)
30 grammes de gorgonzola
5 olives noires
1 cuillère à soupe de crème de balsamique
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
5 feuilles roquette

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Tartinez-la de mascarpone. Salez et poivrez.
- 2.** Garnissez-la de tranches de poire, de jambon sec, de gorgonzola et d'olives noires. Aspergez-la de crème de balsamique et d'huile d'olive.
- 3.** Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 4.** Garnissez de roquette.